40e Année. — Tome LXXVIII N° 2026 Paris, 27 Avril 1933

REVUE DE VITICULTURE

SUR L'ART DE DEGUSTER ET DE PRESENTER LES GRANDS VINS

Existe-t-il un art plus subtil, plus agréable et donnant des jouissances aussi complètes que la dégustation ?

Un Grand Vin est une chose si merveilleuse pour celui qui sait en découvrir les beautés que Maurice des Ombiaux a pu dire que « seul le baiser d'une femme peut donner des voluptés supérieures, mais combien plus décevantes, ainsi que l'a dit un poète grec. »

Est-ce à dire que tous les humains soient aptes à savourer les joies profondes qu'un vin de race sait dispenser si généreusement à ceux qui savent les trouver ? Evidemment non. De même qu'un aveugle de naissance n'aura jamais la moindre idée des couleurs et des merveilleux agencements que leurs multiples combinaisons déploient devant nos yeux, de même l'individu auquel manque le goût, c'est le cas ou jamais de le dire, ne saura jamais comprendre qu'on puisse s'extasier devant une grande bouteille.

Evidemment, par suite de nos prédispositions naturelles, nous n'avons pas tous le même « seuil gustatif », mais le sens du goût, comme tous nos autres sens d'ailleurs, est éminemment perfectible ; des dégustations attentives et des comparaisons instructives et curieuses, en compagnie d'amateurs avertis, auront vite fait de parfaire son éducation.

Menez un profane en musique à un grand concert classique et demandez-lui ses impressions à la sortie. Les motifs musicaux qui l'auront frappé seront très différents de ceux par lesquels un amateur aura été charmé. Son ignorance de la chose ne lui a permis de remarquer que les traits saillants qui se sont comme imposés à son oreille, il a pris ce qui lui venait, mais n'a pas su trouver les finesses, les nuances délicates qui font la joie de l'homme averti.

En dégustation, même analogie et il est curieux, après avoir donné à boire un Grand Vin à un profane, d'entendre ses réflexions ; il vous dira, en s'inquiétant du degré alcoolique : « Comme ce vin est fort ! » La sensation brutale, englobante et vague de force, a éclipsé toutes les autres impressions.

Chez beaucoup trop d'individus, les sensations primitives seules trouvent un écho (la spirituosité ou saveur alcoolique forte, l'amer, l'acide et les parfums prononcés). Les apéritifs et liqueurs faisant appel à ces seules sensations sont ainsi appréciés de la plus grande partie des consommateurs.

Tout autres sont les impressions que donne un grand cru à point. Tous les éléments primitifs qui émergeaient rugueusement lors des premiers âges du vin (acidité, tannin, etc.) se sont fondus en une chose harmonieuse et bien équilibrée. Le vin a alors acquis ce que Colette a dépeint de cette expression si heureuse « sa sphéricité ».

Plus de sensations brutales qui s'imposent, mais un tout fait de nuances délicates, bien proportionnées où aucun élément ne domine.

C'est de cet ensemble merveilleux qu'un palais averti, aidé de la vue et de l'odorat, saura donner à son heureux possesseur des joies telles qu'on se demande alors devant quoi on doit le plus s'extasier, ou bien devant le produit merveilleux qui les procure ou bien devant la perfection de l'organe qui permet de les ressentir.

Vous êtes-vous déjà rendu compte combien le goût et l'odorat sont des sens réfléchis, rassis et qu'on n'abuse que très difficilement ? L'œil est très instable, la ligne d'une carrosserie qui l'emballait il y a quelques années, le fait sourire maintenant. Une image de mode représentant nos compagnes comme elles se vêtaient il y a quelques dizaines d'années (à cette époque nous les trouvions ravissantes) évoque en nous des pensées carnavalesques.

Le goût, moins versatile, reste plus fidèles à ses préférences.

Le pseudo Eumène qui vivait au temps de Constantin, nous parlant des invasions du temps d'Aurélien, nous dit qu'en Bourgogne la vigne était déjà très vieille chose. Or l'aire de production des Grands Vins nettement délimitée, qui n'a certainement pas varié et ne peut pas varier, est maintenue dans ses strictes limites par le contrôle du goût : où le goût des vignerons de la préhistoire avait sélectionné les bonnes terres à vigne, le goût du vigneron actuel ne peut que confirmer le choix si judicieux de son ancêtre.

Si nous serrons encore de plus près la question, nous voyons que chaque région viticole possède un classement de ses crus. Ce classement a été fait dans la nuit des temps et doit être presque aussi vieux que la culture de la vigne elle-même. Eh bien, si l'on essayait, à l'heure actuelle, de refaire ce classement, par la dégustation, notre goût ne pourrait que confirmer le palmarès qu'avaient établi nos aïeux, avec tant d'amour et de lucide intelligence.

L'étude approfondie de la géologie a expliqué bien des anomalies qu'on constatait fréquemment en Bourgogne. Par exemple : deux vignes limitées par un étroit chemin et classées par dégustation dans des catégories bien différentes, ou encore analogie de deux crus relativement éloignés et séparés par des propriétés de qualité très inférieure, etc... Et si alors on examine une carte du classement empirique fait par dégustation, et une carte géologique du lieu, on est frappé de l'analogie que présentent les contours des différentes zones, et il y a vraiment lieu de s'extasier devant les résultats obtenus par nos vigenrons et gourmets du temps passé, qui ont ainsi devancé, à la pointe de leur langue, le scientifique labeur de nos géologues modernes.

Issu de la collaboration mystérieuse d'une terre privilégiée et d'un plant noble, le tout placé sous le signe du soleil, un Grand Vin n'est pas une chose inerte. Ce sang de la vigne, par excellence, a une individualité très accentuée, sa vie propre, longue ou brève qui dépend de sa robustesse, de son état de santé, chancelant parfois.

La courbe générale de la vie d'un Grand Vin pourrait se schématiser par un graphique où serait porté en abcisse le cours de sa vie, et en ordonnées sa qualité

relative, croissante au début, décroissante par la suite; le sommet de la courbe représentant le maximum d'excellence du vin considéré.

Sur les Grands Vins de Bourgogne, on constate que plus la courbe montante s'élève rapidement, plus la vie du vin sera brève. La courbe est en dent de scie avec un minuscule plateau à l'apogée. On traduit cela pratiquement en disant que plus un vin évolue vite, moins longue est sa durée.

Par contre, si la courbe ascendante est douce, que l'apogée du vin se fasse attendre quelques années, alors le plateau s'étend considérablement et la décrépitude n'arrive que très lentement.

L'explication de cette remarque est simple. Le vin provenant d'une grande année renferme en abondance les éléments dont la fusion harmonieuse donnera le produit distingué et d'un merveilleux équilibre dont il a déjà été question. Mais cette fusion est le résultat de la mise en action d'une foule de facteurs chimiques, physiques, biologiques, connus et inconnus, qui amènent, mystérieusement, des combinaisons, des transformations, des éliminations, et plus le produit originel sera riche en ces éléments primaires, non ordonnés, et plus laborieuse sera leur « mise en place », mais aussi combien plus complet sera le résultat final.

Pour un vin d'année médiocre, pauvre en tout, l'équilibre... instable est vite atteint.

Indépendamment de la qualité intrinsèque du vin, il est d'autres facteurs qui influent énormément sur les résultats de la dégustation.

D'abord, l'état physique du dégustateur. On n'est pas toujours bien disposé pour déguster et même en bonne santé, maint gourmet constate parfois, sans se l'expliquer, qu'il n'est pas dans la « plénitude de ses facultés ».

Ensuite, la température à laquelle est servi le liquide. C'est là un facteur capital. D'excellents vins ne sont pas appréciés faute d'être chambrés à point, alors que d'autres, secondaires, servis selon la bonne règle, sont trouvés excellents.

Le « chambrage » arrondit les vins un peu jeunes, leur dureté encore non complètement adoucie est moins sensible.

Quant aux Grands Vins Vieux, leur bouquet ne se dégage favorablement qu'à une température suffisante.

Quels sont donc les crus qu'on doit servir chambrés ?

Tous les vins qui ont du bouquet et qui possèdent une saveur riche en « harmoniques », ce que les vieux gourmets appellent des vins qui font « la queue de paon » dans la bouche. En hiver, les donner à la température de la salle à manger, ils auront été montés de la cave assez longtemps d'avance, afin que la prise de température se fasse doucement. En été, il suffit de les monter à l'heure du repas, une très légère fraîcheur étant un agrément de plus durant la saison chaude.

Quels sont donc, alors, les vins que l'on servira froids ou frappés ?

Généralement ceux qui sont sans grand bouquet (ne pas confondre bouquet avec parfum). Certains cépages donnent d'emblée des vins très parfumés, mais qui n'acquerreront jamais le moindre bouquet, le parfum est préformé alors

que le bouquet est le produit complexe de toutes ces mystérieuses transformations bio-chimiques dont nous avons déjà parlé.

Ces vins sans bouquet, dont l'agrément se trouve ailleurs : vins moelleux (Sauternes, Anjou), vins parfumés (Riesling), vins à goûts spéciaux (Château-Chalon) s'accommodent très bien d'une basse température. Les sensations qu'ils procurent sont assez simples et assez puissantes, pour que le goût, partiellement obnubilé par la basse température du liquide, y trouve une saveur agréable qui l'enveloppe. Une boisson froide et même glacée présente en certaines circonstances un charme difficilement discutable.

Notons en passant que les Grands Vins Blancs à bouquet (Montrachet, Meursault) doivent se boire tempérés.

Quant aux Champagnes et aux mousseux, il importe de les consommer le plus froids possible, d'abord parce que ce sont des vins qui entrent dans la seconde catégorie que nous venons d'examiner, et ensuite parce que le froid maintient favorablement le gaz carbonique en dissolution.

Il nous reste maintenant à voir un autre facteur qui influe lui aussi énormément sur les résultats de la dégustation. Nous voulons parler de l'effet favorable ou défavorable que peuvent exercer sur la dégustation d'un vin, les différents aliments qui l'accompagnent. C'est là tout un chapitre de la gastronomie sur lequel nous ne jetterons que quelques vues d'ensemble.

De même que les images lumineuses accusent une persistanc très courte sur la rétine, de même le goût paraît, lui aussi, conserver l'empreinte des saveurs qu'il reçoit. Ce qu'il y a de curieux en effet, c'est que l'organe, saturé d'une sensation, paraît y devenir moins sensible. Si bien que, si elle se répète avec une intensité plus faible que l'intensité initiale, il n'arrive plus à la ressentir.

Cette loi permet d'expliquer mille remarques et pratiques curieuses.

Admettons, pour simplifier le raisonnement, que les sensations primitives que donne un vin, soient réduites aux trois facteurs suivants : acidité, saveur tannique, moelleux. Il est bien entendu que dans un Grand Vin, aucun de ces facteurs n'émerge, mais ils n'en existent pas moins.

Eh bien, imaginons qu'ayant mangé un mets sucré, nous dégustions un vin. En vertu de ce qui a été dit plus haut, notre goût ne sentira plus le moelleux du vin, saturé de sucre qu'il a été précédemment. Seuls, acidité et tannin agiront sur lui ; le vin paraîtra donc dur, astringent, ces deux sensations n'étant plus équilibrées par le moelleux.

Si nous avions mangé des noix ou des amandes, l'effet eût été différent, la saveur tannique eût été annihilée et le vin eût paru être beaucoup plus velouté. La pomme passablement tannique fait trouver le vin bon.

Les fromages dont l'action varie suivant la catégorie à laquelle ils appartiennent aident aussi à la dégustation. Les fromages blancs, frais sont acides et leur action est défavorable. Les fromages fermentés au contraire font trouver le vin délicieux. Leur action paraît être complexe, ils sont en général tous alcalins et il est assez logique d'admettre que les particules de vin qui arrivent en contact avec les papilles gustatives imprégnées d'une pâte relativement riche en

ammoniaque, se trouvent partiellement neutralisées. Tous les fromages fermentés présentent d'autre part un léger fond d'amertume indiscutable et dans ces conditions on conçoit qu'accompagné d'un fromage à point, un vin dur paraisse être velouté et de qualité bien supérieure à la réalité.

Indépendamment des effets qui viennent d'être signalés, la connaissance de cette « accoutumance » du goût nous invite, d'abord à graduer judicieusement les excitations auxquelles nous voulons soumettre l'organe, en allant toujours des sensations les plus monotones aux sensations les plus riches, et ensuite à lui ménager des temps de repos qui lui permettront de « s'affranchir » et de reprendre son indépendance première. Il y a là une question de doigté et d'expérience.

Maintenant, il est un autre facteur qui a son influence sur la dégustation : c'est le verre où l'on examine et consomme le produit. Son importance est considérable et là encore, l'empirisme poussé par le bon sens a fait merveille.

Quelles sont donc les caractéristiques d'un verre à Grand Vin ?

Nous classerons pour plus de sûreté les vins en trois catégories :

Vins rouges à bouquet ;
Vins blancs et vin de liqueur ;
Vins mousseux, Champagne.

Pour le Grand Vin rouge, le verre doit d'abord permettre d'examiner par transparence la limpidité du liquide, ensuite il doit être assez vaste pour qu'on puisse agiter sans risque son contenu, cela afin de provoquer un dégagement intense des particules volatiles du vin. Celles-ci restent dans la partie supérieure du verre dont les bords se resserrent, s'y concentrent et, à la dégustation, « le nez en prend autant que la bouche ». Les vieilles coupes bourguignonnes en argent que l'on donnait jadis en cadeau de mariage aux jeunes époux tenaient déjà compte des remarques exprimées ci-dessus.

Pour les vins blancs et les vins de liqueur, la forme du verre n'a pas d'importance spéciale. Quelques verres à vins blancs sont colorés légèrement en bleu verdâtre, dans le but de neutraliser un peu la teinte jaune de certains vins.

Avec les mousseux et les vins de Champagne, nous avons affaire à une catégorie de produits réclamant des verres bien spéciaux.

Alors que le verre à grand vin rouge ne doit laisser échapper aucune parcelle du bouquet qu'il doit au contraire concentrer et canaliser au bénéfice de l'odorat, le verre à Champagne doit satisfaire à de toutes autres exigences.

Il doit d'abord être étudié en vue de se laisser remplir facilement, sans que la mousse déborde, cela nécessite un verre large, à la surface duquel le gaz carbonique ait la place de se dégager, la mousse s'apaisant ainsi au fur et à mesure que l'on verse.

De plus, pour la joie des yeux, il devrait être d'une forme telle que le jeu des bulles de gaz qui traversent le vin, incessamment, soit visible sur une hauteur assez grande.

Ensuite, le verre à Champagne, à l'inverse de celui à Grand Vin rouge, ne

doit pas présenter de vide au-dessus du vin, le gaz carbonique s'y concentrerait étant plus lourd que l'air, et causerait au dégustateur, au moment où il boirait, une sensation de picotement au nez très désagréable. C'est dire que le verre sera de capacité réduite et d'une forme évasée permettant au gaz de déborder aussitôt qu'il s'échappe.

Ce gaz carbonique qui a été un allié tant qu'il ne s'agissait que de faire sauter le bouchon et de produire de la mousse, devient gênant quand il s'agit d'apprécier la qualité intrinsèque du vin. Les amateurs de Champagne, et ils sont légion, ont alors soin de faire partir une certaine quantité de ce gaz en secouant dans leur coupe un petit agitateur spécial.

De tout ce qui précède, on comprend qu'il est difficile d'avoir un verre à Champagne idéal, et que si la coupe large, peu profonde est à la mode, la flûte, que l'on est obligé de remplir en plusieurs fois, conserve toujours ses admirateurs. Elle fait si bien voir tout le « travail » du vin qu'il y a là un plaisir des yeux auquel beaucoup d'amateurs sont sensibles ; ensuite, le vin s'y tient mieux, alors qu'une coupe un peu pleine fait le désespoir des porteurs de toasts ou des trinqueurs maladroits.

En matière Vins, notre terre de France peut être fière de ses inimitables produits. Bienheureux ceux qui peuvent en apprécier l'excellence, ils y puisent santé, joie, profit et réconfort. Le vin n'est-il pas comme l'a dit un auteur : « Le lien de la société, le miroir de l'âme, l'ami de la vérité, le médiateur des réconciliations, le soutien du corps et de l'esprit ?... »

René Engel,
Vosne-Romanée (Côte-d'Or).

LES HYBRIDES P. D. EN 1932

Année angoissante pour les viticulteurs, mais riche en enseignements pour les hybrides P. D. qui se sont ri de tous les maux que les méfaits des hommes ont, dit-on, déchaînés sur la terre. Toutes les variétés de vigne nouvelle n'ont pas été vainqueurs dans cette bataille contre les éléments, plus d'une ont succombé. Cela a peu d'importance, les meilleures sortent plus auréolées par leur triomphe contre les diverses maladies qui ont pullulé sous l'influence de température et de pluies anormales.

Les métis de vigne franco-américains ne sont plus discutés que par leurs ennemis irréductibles, aidés en cela par des amis partiaux. Prix de revient, quantité, qualité sont à l'avantage des numéros à bon vin sur les viniféras courants de consommation.

Si nous orientons notre observation sur les diverses cultures, nous voyons des hybrides infiniment variés, de salades, de haricots, de pommes de terre, de blés divers et autres céréales, de poires, de pommes, de cerises, de chevaux, de bœufs, de poulets, de poissons, de porcs, etc. faire la fortune des agriculteurs, des éleveurs, la joie des gourmets de la table, les innombrables hybrides de fleurs, l'enchantement des yeux et de l'odorat, et, seuls les hybrides de vigne

ne pouraient pas, au dire de certains pronostiqueurs, donner des produits de valeur. Les Couderc, les Seibel et leurs élèves n'étaient que des illuminés, car les faits seraient là pour démontrer l'inanité de leurs espoirs.

Lorsque Giffard construisit son injecteur pour chaudière à vapeur, des savants démontrèrent, à l'aide de formules mathématiques, qu'il ne pouvait pas fonctionner et cependant le Giffard fonctionnait et continue à fonctionner.

Quand Marcel Desprez voulut faire le transport des forces électriques à distance, on lui démontra par de savants calculs que le rendement mécanique serait si bas qu'il n'y avait pas lieu de s'occuper de cette question. On sait ce qu'il en est advenu.

Il en est de même des hybrides de la vigne.

M. Couderc disait il y a plus de 40 ans : « *Seule l'hybridation vaincra le Mildiou.* »

M. Seibel l'a vaincu car il a créé des hybrides qui y résistent et produisent des vins équivalents et même supérieurs à ceux de beaucoup de viniféras.

Mais il a produit aussi une énorme quantité de non valeurs au point de vue vinique : sont-ils inutiles pour cela ? Ah, certes non ! ils étaient un premier stade indispensable pour atteindre les deuxième, troisième et quatrième nécessaires pour créer les hybrides à bon vin. Mais nombreux sont les viticulteurs qui se sont emparés de ces numéros encore imparfaits pour en tirer un profit commercial, ou pour tenter de discréditer cette vigne nouvelle, cause (on voudrait douter du pourquoi) des insomnies qui tourmentent certains viticulteurs.

M. Vincens, directeur de la Station œnologique de Toulouse, a publié le 23 mars 1932, peu de temps avant sa mort, dans la *Revue de Viticulture*, une diatribe qui est une des plus instructives, des plus savoureuses de toutes celles que j'ai lues ; ce ne sont plus les attaques sans base, violentes jusqu'au ridicule de certains hybridophobes du Bordelais et de la Vienne, c'est une déduction logique, mais partant d'une base que je crois mal choisie, heureusement pour les hybrides, sinon ils ne s'en relèveraient pas facilement. Pourtant le point de départ de la thèse du regretté M. Vincens mérite d'être pris en considération et médité parce qu'il met en lumière la nécessité de ne planter que des hybrides à bon vin, si l'on veut éviter leur disqualification.

Sa conclusion est la suivante : « *Le Phylloxéra a tué la vigne, les hybrides sont en train de tuer le goût du vin chez le consommateur français.* »

Arrêtons-nous un peu sur ce raidillon et faisons le point pour constater que seuls les plants à mauvais vins pourraient être mis en cause.

1° Si l'on ne trouve que la même classe de vin dans les restaurants ordinaires de Paris et de la province, c'est qu'il doit provenir d'un très grand tonneau, lequel ne peut exister que dans le Midi.

2° Il y a des hybrides américains et des hybrides franco-américains ; vous ne pouvez pas rendre les Seibel, les Couderc, les Baco responsables des premiers (tels les Noah, les Othello et les Clinton, etc., etc.) que vous et d'autres ennemis et amis des hybrides avez plantés autrefois, depuis 60 ans, par quan-

tités telles qu'ils couvrent peut-être cent mille hectares, tandis que les seconds ne sont pas plantés sur plus de six à huit mille hectares.

3° Vous avez dans le Midi des viniféras qui ne donnent pas de meilleurs vins que ces mauvais hybrides, ce n'est qu'une teinture fade et écœurante : le Grand Noir, qui occupe de vastes surfaces en union avec ses frères divers, hybrides de Bouschet comme lui.

4° Vous avez ainsi, sacrifiant au goût des bistros, lesquels désirent beaucoup de couleur pour pouvoir la mettre à point avec de l'eau, abîmé vos bons vins d'aramons de coteaux, frais et friands qui sont devenus épais et fades, et quant à ceux de plaines irriguées, qui doivent recevoir une proportion plus grande de cette teinture végétale, ils sont devenus le vrai type du vin omnibus sans caractère autre que leur inappétence.

Il y a sans doute des hybrides franco-américains qui entrent dans tous ces mélanges, les divers Couderc et Seibel jusqu'au N° 5000, tels les 128, 156, les 2007, les 5437, 5487, etc., mais, si vous voulez être logique avec vous-même, reconnaissez, comme on l'a fait déjà dans les rapports du Jury de Concours de vins d'hybrides de Toulouse en comparaison avec les vins de viniféras du commerce, qu'un bon nombre de numéros de M. Seibel donnent des vins de meilleure qualité que ceux de viniféras de vente courante.

Quant à tous les autres, à vin foxé ou à couleur violacée, qui ont cependant des qualités culturales, si vous pouviez en débarrasser le commerce vous rendriez un grand service à de nombreux viticulteurs et à la viticulture en général.

Je suis bien d'ailleurs de cet avis, il est absolument désirable que tous les hybrides à mauvais vins soient proscrits, mais ceux-là seulement, qu'ils soient américains ou franco-américains,, si nous voulons voir le consommateur reprendre goût au vin. Autrefois, les cafés passaient beaucoup de vins blancs, le matin comme apéritifs, la consommation s'en est considérablement réduite depuis qu'ils sont, presque partout, mélangés à l'infâme Noah.

On me reproche souvent, parfois sans aménité, d'assommer des numéros qui ont une valeur culturale et même vinique en région déterminée ; avec 8357 foxé et violet cela fera un de plus.

Il ne suffit pas qu'un hybride soit acceptable dans une petite contrée de la France pour qu'il s'en suive que sa plantation peut être recommandée en général. Je vais prendre un exemple caractéristique.

Dans mon sol non calcaire, 4986 est foxé mais peut être rendu neutre en le traitant par le charbon Malvezin, 5409 est si parfumé qu'il est désagréable, cependant ces deux numéros donnent, ailleurs, satisfaction à quelques viticulteurs, faut-il pour cela les recommander sans réserve ? Voici ce qu'en dit un président de Syndicat d'une Côte bordelaise : « *Il m'a fallu abandonner* 880, « 4986 *et* 5409 *horriblement foxés chez nous, certainement à cause du terrain* « *renfermant beaucoup de fer ;* 4990 *de même et cependant Couderc* 13 *me* « *paraît devoir être bon.* » Or, Couderc 13 est très nettement foxé dans beaucoup de vignobles. Un distingué ingénieur agricole de l'Aude me dit : « *Je vois* « *que l'on continue à prôner pour nos régions* 5487 *qui est infect, de même*

« 8214 *qui succombe sous l'anthracnose et combien d'autres qui sont mau-*
« *vais.* »

Citerai-je le propriétaire qui est très mécontent d'avoir suivi le conseil de planter 12.000 pieds de 7180. Celui qui a dû arracher à sa quatrième feuille, parce que vin trop foxé, quatre hectares d'un numéro très prôné, etc., etc. ?

Toutes les nombreuses lettres que je reçois, qui sont d'accord avec mes dires, me prouvent que si mes articles sont peut-être gênants pour quelques-uns, ils sont d'une utilité de premier ordre pour le planteur, ainsi moins exposé à de coûteuses erreurs.

C'est à contre-cœur que je viens d'exposer tout cela, mais il faut bien que je défende l'œuvre d'assainissement que je poursuis et qui est combattue un peu de partout, même dans les *Revues* qui prennent la défense des hybrides à bon vin.

Les gelées d'hiver. — La température s'est abaissée dasn certaines régions en février à — 22° et il n'y avait pas de neige pour protéger les pieds de vigne. Les numéros 5409, 5455, 10868 ont particulièrement souffert. Bien des ceps se sont couverts de broussins et devront être recépés au niveau du sol.

Température de printemps. — Elle a été basse et les pluies froides fréquentes. Dix journées chaudes ont activé la végétation, puis nouvel abaissement de température produisant un gros ralentissement du développement normal de la pousse, la floraison se trouve retardée jusqu'aux premiers jours de juillet et survient alors une période de quinze jours de pluies continuelles qui déterminent de la *coulure* plus ou moins accentuée. Elle était assez grande pour : 4653, 5279, 6740, 7053, 8742, 8745, 11047.

Peu importante dans les numéros : 5455, 5474, 8618, 10078, 10173, 11670.

N'ont pas coulé les numéros 4986, 6339, 6605, 6720, 6905, 7157, 7349, 8218, 8229, 8239, 8365, 8718, 8916, 8974, 9565, 10096, 10417, 10868, 10878, 66803, 12186, Burdin 1646, Baco I, Chamboudière 442.

J.-F. Ravat,
Ingénieur civil des Mines.

(*A suivre.*)

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mars 1933 (H. A.). — Vin. froid et loi (Professeur L. Mathieu). — Congrès du raisin de table. — L'outillage agricole à la Foire de Paris — XIIIe Foire aux vins de Ribeauvillé et environs. centre des Grands crus du Haut-Rhin. — Syndicat général des vignerons des Côtes du Rhône.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La période des chaleurs dont nous avons été gratifiés dans la première quinzaine d'avril a pris fin après les fêtes de Pâques. La semaine dite « Sainte » qui nous amène habituellement des pluies et des variations brusques de température est restée belle ; elle a permis aux nombreuses personnes qui prennent des vacances à ce moment d'aller respirer le grand air à la campagne et de faire provision d'une bonne dose de ce soleil printanier qui stimule et vivifie les fonctions de notre organisme un peu endormies pendant l'hiver.

Après le lundi de Pâques, des pluies sont survenues sans abondance et par intermittence, avec abaissement sensible de température qui font redouter des gelées blanches funestes à la vigne. Les vents changent de direction à tout instant et sont plus froids les uns que les autres.

Après les premières chutes d'eau dans l'Aude et l'Hérault quelques jours avant Pâques, la station d'observation de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier avait

constaté la germination des spores d'hiver du Mildiou, sur les jeunes pousses qui se développent assez souvent, à la base des ceps. La chaleur lourde qui a suivi cette première chute d'eau peu importante pourtant, était la cause de ces précoces germinations du Mildiou. L'abaissement de température que nous subissons depuis le 18 courant a arrêté l'invasion.

Les sulfatages en ce moment se généralisent partout. Les labours ont été abandonnés avec raison pour occuper le personnel et les bêtes de l'exploitation, à répandre les produits cupriques sous diverses formes de composition différente dans les vignes, dont les pousses se sont développées très rapidement à la faveur des journées particulièrement chaudes de la première quinzaine de ce mois.

Nous ne parlerons pas des diverses compositions cuivreuses employées pour les sulfatages, les viticulteurs ont eu l'occasion de faire des expériences personnelles pour fixer leur choix. Certains emploient les verdets neutres, d'autres les bouillies bordelaise ou bourguignonne. Quelques-uns veulent faire cette année des essais avec l'alun de potasse dont on a beaucoup parlé à la fin de la campagne dernière, dans une localité de l'Hérault. On doit savoir que cet élément a peu d'action sur le mycélium du Mildiou, mais il fixe le cuivre plus longtemps sur les feuilles et peut-être fortifie et prolonge son action.

Les premiers soufrages commençaient à se faire ; mais l'abaissement de température et les averses assez fréquentes, depuis le 18 courant, ainsi que les vents qui soufflent, n'ont pas permis de continuer. D'ailleurs l'Oïdium, comme toutes les maladies cryptogamiques, ne se développe que par des températures élevées et un peu humides.

Beaucoup de viticulteurs qui ont été éprouvés l'année dernière par les attaques d'Oïdium, venant détériorer ou même détruire le peu de récolte sauvé du Mildiou, emploient cette année du soufre mouillable ou bien le Colloïda dans les bouillies ou verdets afin d'éviter l'envahissement de l'Oïdium en détruisant les germes dès le début.

Il ne faudra pas tout de même négliger de faire un bon soufrage au commencement de la floraison pour compléter le traitement et stimuler la végétation.

Un second soufrage devrait se faire à la véraison, si on constatait quelques légères attaques d'Oïdium sur les cépages plus particulièrement sensibles.

Les produits colloïdaux ajoutés font adhérer et fixent les bouillies ou les verdets. Ils chassent les altises qui semblent devoir être nombreuses cette année, dans les vignes non traitées à la fin de l'hiver, par les produits à base d'arsenic comme le pyralion connu de longue date et le pyralmore concentré, produit qui contient de l'arsenic et de l'huile d'anthracène.

Par les averses qui sont tombées après Pâques, les petits escargots restés endormis pendant les grandes chaleurs sèches du début du printemps ont repris leur vigueur en faisant des dégâts assez importants dans certaines vignes. Les saupoudrages à la chaux par matinées mouillées ont produit quelques bons effets ; mais le sulfate de fer en neige mis sur les bras des souches ou répandu sur le sol, en couronne autour des pieds, a donné de meilleurs résultats.

A certains endroits, les très petits escargots étaient si nombreux que leur ramassage était long et coûteux, parce qu'il fallait passer plusieurs fois.

Les chenilles bourrues noires ont donné beaucoup de travail aussi pour les détruire à la main.

L'altise menace d'envahir certaines vignes.

L'année dernière, les pluies froides de printemps et d'été avaient refroidi la terre et retardé la végétation de toutes les plantes, arbustes et arbres de toutes sortes.

Cette année, les chaleurs des premiers jours du printemps avec absence de pluies ont au contraire favorisé la végétation, à tel point que toutes les plantes sont en avance sur les années précédentes. La vigne est plus avancée en ce moment, que ce qu'elle était à la fin mai l'année dernière.

Aussi, les greffes pratiquées sur place en mars et même au début d'avril sortent de terre en ce moment. L'année dernière, les greffes de mars et avril ne se sont développés qu'en juin.

Les plantations sont généralement terminées ; mais certains viticulteurs qui

se sont liés aux années précédentes ou qui avaient des terres trop humides, se sont mis en retard. Et nous voyons encore circuler des racinés américains ou hybrides destinés à être plantés. Ces racinés sont en pleine végétation, avec des pousses de plusieurs feuilles bien formées. Nous ne comprenons pas qu'on fasse des plantations dans ces conditions.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles tenus dans nos principaux centres du Midi continuent à être d'un calme désolant.

Le commerce ne passe pas de commandes. Seuls les vins d'Algérie qui arrivent pourtant au ralenti maintenant, dans les ports de Sète et de Port-Vendres, s'enlèvent en wagons-citernes par les négociants du Midi qui n'en achetaient jamais autrefois. Un négociant des environs de Sète qui n'avait toujours expédié que des vins du pays a fait rentrer dans ses chais, cette année, plus de cinq mille hectolitres de vin d'Algérie.

Nous pouvons dire que l'année a été exceptionnellement mauvaise pour notre région, par la perte de récolte et la faible teneur en alcool de la petite quantité de vins produits.

Les prix restent stationnaires et fléchissent même, pour les petits vins à faible couleur qui supporteraient difficilement les grandes chaleurs de l'été.

La viticulture méridionale est fortement éprouvée cette année. Aussi voit-on beaucoup de propriétaires viticulteurs qui attendent les prêts de l'Etat pour payer leurs contributions, ou qui recherchent des fonds pour pouvoir faire les dépenses de culture, de fumure et d'entretien.

Nous recommandons, si l'on veut sauver notre région, de s'appliquer à faire de bons vins. Il faut absolument sacrifier la quantité à la qualité.

Dans les marchés, les sujets de conversation roulent sur le dépôt en blanc par le gouvernement du projet de loi sur l'aménagement du marché franco-algérien.

Le 19 courant, les membres du Comité d'action des vignerons et de corps élus se sont réunis à Montpellier et ont affirmé de la façon la plus énergique que seul l'aménagement du marché franco-algérien peut apporter une solution satisfaisante à la crise viticole.

Ils protestent contre le dépôt en blanc du projet de loi et déclarent qu'ils passeront à l'action si le gouvernement n'accepte pas l'aménagement prévu au Congrès d'Avignon et accepté par la Commission interministérielle.

Malheureusement, la Chambre ne se réunit pas avant le milieu de mai.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mars 1932. — Le *Journal Officiel* du 14 avril a publié les chiffres suivants, pour la situation du marché des vins à fin mars 1932 :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1932	1931	1932	1931	1932	1931
1. Octobre.....	6.630.011	7.148.522	4.125.930	4.236.485	13.088.148	13.705.383
2. Novembre...	5.453.858	4.820.171	4.301.845	4.334.620	13.660.722	13 435.361
3. Décembre...	4.289.838	3.964.215	3.832.260	3.840.808	13.653.496	13.504.807
	1933	1932	1933	1932	1933	1932
4. Janvier.....	4.400.628	4.076.831	4.044.051	4.095.324	13.759.082	13.174.992
5. Février.....	3.555.620	3.881.371	3.597.645	3.894.959	13.720.681	13.201.605
6. Mars.....	3.690.919	4.342.612	3.411.029	3 609.825	13.626.492	12.938.314
Totaux.....	28.020.460	28.233.722	23.312.760	24.098.707	13.626.492	12.938.314

Les sorties des chais des récoltants sont en légère augmentation sur celles de février dernier, d'ailleurs plus court de trois jours ; elles sont en diminution de 600.000 hectolitres sur celles de mars 1932.

La consommation taxée est en baisse sur celle de février 1933, de plus de 180.000 hectolitres ; elle est inférieure à celle de mars 1932, de 200.000 hectolitres ; pour les six mois, elle est inférieure de 700.000 hectolitres.

Les stocks commerciaux sont, à 100.000 hectolitres près, ce qu'ils étaient à fin février 1933.

Situation peu favorable à la reprise des affaires. — H. A.

Vins, froid et loi. — Le froid qui accroît la solubilité des gaz dans les vins a un effet inverse sur celle des corps solides dissous ; c'est ainsi que la dissolution de l'oxygène de l'air est favorisée, que la teneur en gaz carbonique est accrue, tandis que le tartre, parfois les matières colorantes, divers colloïdes, sont insolubilisés et tombent dans les lies ; l'eau du vin même cristallise à partir de 4 à 5° au-dessous de zéro pour les vins peu alcooliques.

Si on ne considère que les modifications définitives dues aux insolubilisations, elles se traduisent par les diminutions d'une part, de l'extrait sec du poids des substances précipitées passées dans la lie, et d'autre part, de l'acidité de la crème de tartre déposée. Or, ces diminutions sont d'autant plus importantes que le froid a été plus intense, surtout s'il a provoqué le gel du vin, gel qui, en concentrant le vin, a accru momentanément son degré d'alcool et, par suite, l'insolubilisation du tartre ; comme ce dernier ne se redissout pas sensiblement par le réchauffement du vin, et reste dans la lie, on peut avoir des pertes de 1/2 gr. d'acidité et de 1 gr. 5 d'extrait sec et même plus.

On conçoit que cette modification du vin, parfois insoupçonnée, se produisant par exemple pendant un voyage, peut être une source de litige par suite de la non-identité d'une livraison, au type d'achat ; mais elle peut encore transformer du vin propre à la consommation, en un vin contrevenant aux décrets du 18 novembre 1932, ce qui peut être le cas de certains vins de 1932 issus de vendanges de maturation incomplète, de raisins mildiousés, botrytisés, etc. Des vins satisfaisant au rapport acidité fixe alcool, par un chiffre un peu au-dessous de la limite correspondant à son degré d'alcool, peuvent passer nettement au-dessous par la perte d'acidité fixe due à la chute de crème de tartre.

Il est impossible d'indiquer un chiffre limite pour la perte d'acidité, elle dépend des constituants du vin, s'élève avec son degré d'alcool, sa richesse en crème de tartre et en acide tartrique libre et dépend aussi des conditions de l'action du froid comme température, durée, agitation ou repos du vin ; dans une expérience après 12 heures d'exposition à 9° au-dessous de zéro, en fiole d'un demi-litre et en repos, nous avons noté un dépôt de tartre de 1 gr. 5 par litre avec une perte d'acidité de 0 gr. 5 sur un vin à 7° d'alcool et 4 gr. 25 d'acidité fixe.

Il est donc prudent de tenir compte de cette influence du froid sur la chute d'acidité, et de prendre des précautions pour ne pas encourir une responsabilité injustifiée ; en établissant la preuve que les vins ont subi l'action anormale du froid ; cette preuve semble pouvoir être invoquée par l'interprétation de l'article 1er des décrets du 18 novembre qui vise les vins préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants ; il est évident qu'un séjour au froid anormal doit constituer une exception à ces usages, mais il faut en établir la preuve, ce qui semble facile par la comparaison des échantillons prélevés avant et après l'action du froid anormal, action également d'ailleurs à justifier ; le tartre recueilli séparément peut encore ajouter un élément utile de preuve de cette action. — Prof. L. Mathieu, *agrégé de Sciences Physiques et Naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

Congrès du Raisin de table. — La Fédération nationale des Producteurs de raisins de table organise un Congrès national du raisin de table, qui se tiendra à Avignon, les 6 et 7 mai 1933, à l'occasion de la Foire de printemps, sous la présidence de M. Louis Gros, maire-député d'Avignon, vice-président de la Commission parlementaire des denrées périssables. Placé sous le haut patrona-

ge de MM. les ministres de l'Agriculture et du Commerce, ce Congrès est appelé à obtenir un grand succès, en raison de l'actualité des questions qui y seront traitées.

Huit rapports seront présentés au cours du Congrès :

La Protection du raisin de table français, par M. Paul Daizac, conseiller technique, directeur de l'Office international du Vin.

Les Exportations françaises et étrangères de raisins de table, par MM. Peloux, président de la Fédération nationale des Producteurs de raisins de table, et président de la Fédération du Sud-Est.

Raisins de luxe et raisins de serre, par M. René Salomon, maire de Thomery (Seine-et-Marne), président du Syndicat central des primeuristes français.

La Production du raisin de table en France et à l'étranger, par M. Léon Douarnique de la Fédération nationale des Producteurs de raisins de table.

Comment faciliter l'écoulement de la production du raisin de table en France, par M. J. Salzman, vice-président de l'Association des viticulteurs d'Alsace, et M. F. Lignac, secrétaire général de la Fédération des Producteurs de fruits du Lot-et-Garonne.

Conservation du raisin frais et du jus de raisin, par M. Maurice Chassant, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, secrétaire général du Syndicat régional des producteurs de raisins de table de l'Hérault.

La standardisation du raisin de table et de ses emballages, par M. Louis Gardes, secrétaire général du Comité de la Semaine du chasselas de Moissac.

Raisins de table et répression des fraudes, par M. Jacques Lugan, président du Syndicat professionnel agricole et viticole d'Arles (Bouches-du-Rhône).

Les vœux émanant des organisations syndicales et des congressistes devront parvenir au Comité d'organisation du Congrès avant le 25 avril 1933.

Le banquet du Congrès aura lieu le dimanche 7 mai 1933, à Avignon (Hôtel d'Europe).

Les grands réseaux ont consenti une réduction de 50 % sur le prix du voyage des congressistes.

Les inscriptions pour le Congrès et le banquet peuvent dès maintenant être adressées à M. le secrétaire général du Comité du Congrès national du raisin de table, Hôtel de Ville, Avignon (Vaucluse).

L'inscription au Congrès est fixée à cinq francs. Elle donne droit, notamment, à la copie des rapports présentés au Congrès, et à la réduction de 50 % sur les grands réseaux français.

Le prix du banquet est de 35 francs (service compris).

Pour tous renseignements, écrire ou s'adresser au secrétariat du Congrès du raisin de table, Hôtel de Ville, Avignon, ou au secrétariat général de la Fédération nationale des Producteurs de raisins de table, 81 *bis*, rue Joseph-Vernet, Avignon (Vaucluse).

L'outillage agricole à la Foire de Paris. — Une visite à la Foire de Paris, du 13 au 29 mai prochain, ne sera pas moins profitable à tous ceux qui s'occupent d'agriculture qu'aux commerçants et industriels.

Dans un parc qui ne couvre pas moins de 400.000 mètres carrés, dont 112.000 occupés par des halls et des bâtiments permanents, se trouvent réunis pendant les 15 jours de la Foire de Paris les modèles les plus récents de tout ce qui constitue l'outillage de la ferme : machines agricoles, moteurs, pompes, pressoirs, barattes, appareillage électrique, ainsi que tout ce qui concerne la construction rurale. Les visiteurs pourront ainsi aisément fixer leur choix sur les machines les plus appropriées à la nature de leur ferme et de leurs champs.

Ils trouveront en outre à la Foire de Paris, présentés par près de 8.000 exposants appartenant à 35 nations, les échantillons de la production mondiale.

13e Foire aux Vins de Ribeauvillé et environs, Centre des Grands Crus du Haut-Rhin, le 2 mai 1933. — Le mardi 2 mai prochain aura lieu la 13e Foire aux Vins de Ribeauvillé et environs. Comme les années précédentes, les Syndicats viticoles de Beblenheim, Bergheim, Hunawihr, Mittelwihr, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rohschwihr, Saint-Hippolyte et Zellenberg, dont les commu-

nes forment le Centre des Grands Crus du Haut-Rhin, se sont groupés en vue d'organiser en commun la Foire aux Vins de Ribeauvillé et d'y envoyer leurs meilleurs produits. Cette manifestation annuelle, qui a pour but de faire connaître et apprécier de plus en plus les crus excellents de notre région, ne manquera certainement pas d'attirer à nouveau dans notre cité viticole un grand nombre d'amateurs et de connaisseurs d'un bon vin exquis.

Les préparatifs pour cette foire battent leur plein. Les sections viticoles participantes concourent entre elles pour rehausser encore davantage la bonne renommée de la Foire aux Vins de Ribeauvillé et le Comité d'organisation ne recule devant aucun sacrifice pour surpasser encore les démonstrations précédentes de ce genre. Il est procédé actuellement dans les communes intéressées par des gourmets-experts qualifiés à la dégustation éliminatoire des vins destinés à être présentés à la Foire. Ne seront admis que les crus de qualité absolument irréprochable, de sorte que les amateurs puissent être assurés d'avance qu'ils trouveront à Ribeauvillé parmi les nombreux cépages tels que Riesling, Muscat, Traminer, Pinot, etc., les vins à leur convenance.

L'exposition de machines et appareils viticoles et vinicoles, qui comme par le passé sera organisée à côté de la Foire-Dégustation, promet également de devenir très intéressante. Parmi les exposants, qui se sont fait inscrire jusqu'à présent, figurent les constructeurs connus de presses hydrauliques, moto-treuils, motos-pompes, tonneaux, alambics, filtres, etc., etc.

On ne manquera donc pas de se réserver la journée du 2 mai prochain pour visiter la Foire aux Vins de Ribeauvillé.

Syndicat général des Vignerons des Côtes du Rhône. — Tain l'Hermitage (Drôme). — A l'occasion de l'assemblée générale du Syndicat agricole de Tain-l'Hermitage, une importante réunion viticole s'est tenue dans la salle des Fêtes municipale, sous la présidence de M. Gambert, président du Syndicat agricole et du Syndicat des Viticulteurs du canton.

Parmi les notabilités présentes, nous citerons : M. Royer, président du Syndicat de défense de l'appellation Hermitage ; M. le docteur Palayer, conseiller général et vice-président du Syndicat de Saint-Péray ; M. Jean Rivoire, secrétaire de la cave coopérative de Saint-Paul-les-Romans ; M. Corrompt, maire de Verin (Loire) ; M. Francisque Paul, conseiller général et maire de Saint-Pierre-le-Bœuf (Loire) ; M. Louis Boudin, président du Syndicat viticole de Serrières (Ardèche), ainsi que de nombreux élus et viticulteurs de la région.

M. le baron Le Roy, président du Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône, et M. Gustave Coste, président de la C. G. V., ont successivement pris la parole pour exposer les conditions dans lesquelles s'exerce à l'égard de la viticulture métropolitaine la concurrence des vins d'Algérie, dont les vignerons de la région commencent déjà à ressentir les pénibles effets ; ils ont notamment produit des documents significatifs concernant les appellations d'origine abusives prises par certains vins d'Algérie et le grave danger qui en résulte, en particulier sur la place de Paris, pour la vente des vins de cru authentique de la métropole.

L'exposé des orateurs n'a fait l'objet d'aucune contradiction et a été salué de nombreux applaudissements.

La réunion s'est terminée par le vote de l'ordre du jour suivant, voté à l'unanimité :

« Les viticulteurs de l'Ardèche, de la Drôme, de l'Isère et de la Loire affir-« ment leur complète solidarité avec l'ensemble des associations viticoles métro-« politaines ;

« Dénoncent le danger de ruine totale dont ils sont menacés par l'accroisse-« ment continu des importations coloniales ;

« Réclament énergiquement du gouvernement et du Parlement l'aménage-« ment du marché sur les bases votées au Congrès d'Avignon et retenues à « deux reprises par la Commission Interministérielle de la Viticulture. »

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus ; 10°, 200 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus; 9°, 220 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptous 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es cr,ir, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 340 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 900 à 1.000 fr. ; Gros plants 1932, 400 à 480 fr. Noah de 160 à 200 fr. ; Seibel, 380 à 425 la barrique de 228 litres.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 12 fr. » à 16 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Midi. — *Nîmes (24 avril 1933). — Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 55 à 95 fr. ; Montagne, 7°5 à 8°, 90 à 105 fr. ; 8 à 9°, 120 à 130 fr. Costières, à 11°, 135 à 175 fr. Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 100 à 160 fr.

Montpellier (25 avril). — Vins rouges de 6° à 7°5, de 55 à 75 fr. ; 7°5 à 8°5, de 85 à 112 fr. ; Esprit de vin à 86°, à » à » fr. ; Marc à 86°, » à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (17 avril). — Plaine, 7° à 8°5, de 70 à 105 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 110 à 167 fr. ; blancs supérieurs, 150 à 165 fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (23 avril). — Marché d'Olonzac, de 8 à 12°, de 12 fr. 50 à 16 fr. 50.

Perpignan (22 avril). — Vins 7° à 10°, de 10 fr. » à 13 fr. 50 le degré.

Carcassonne (22 avril). — De 6° à 10°, de 8 fr. 50 à 16 fr. » le degré.

Narbonne (20 avril). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. » à 16 fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 340. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360 fr.

Plants de vigne. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 25 avril. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 98 francs ; orges, 60 fr. à 63 fr.; escourgeons, 57 fr. à 60 fr.; maïs, 79 fr. » à 82 fr. »; seigle, 64 fr. » à 71 fr. »; sarrasin, 75 fr. à 80 fr.; avoines, 64 fr. » à 73 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 68 fr. 01 à 74 fr. 03. Chicago, 58 fr. 14 à 61 fr. 13. — Sons, 34 fr. à 39 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.; remoulages, de 35 à 45 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 40 à 70 fr.; saucisse rouge, 40 à 45 fr.; sterling, 30 à 35 fr.; Rosa, 50 à 60 fr.; nouvelles du Midi, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 80 fr. à 115 fr.; paille d'avoine, de 80 fr. à 115 fr.; paille de seigle, 80 fr. à 115 fr.; luzerne, 190 fr. à 260 fr.; foin, 180 fr. à 240 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 222 fr. 50 à 224 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 17 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 17 fr. ». — Mouton, 7 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 11 fr. 50. — Longe, de 10 fr. » à 15 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 140 fr. 100 kgs; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 43 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 400 à 450 fr. — Citrons, 200 à 300 fr. — Mandarines. 220 à 450 fr. — Oranges, 190 à 220 fr. — Marrons français, 150 à 200 fr. — Figues sèches, 220 à 310 fr. — Noix sèches, 200 à 400 fr. — Poires de choix, 500 à 1.300 fr.; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 300 à 800 fr. — Haricots verts, de 600 à 1.700 fr. — Artichauts, 50 à 200 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 70 à 225 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 80 à 200 fr. — Laitues du Midi, de 50 à 105 fr. le cent. — Epinards, de 90 à 130 fr. — Carottes de Meaux, de 80 à 100 fr. — Endives, 100 à 250 fr. — Navets, de 30 à 170 fr. les 100 bottes.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Encore une bonne semaine à l'actif de la Bourse. La résistance a été générale aussi bien au parquet qu'en coulisse et la liquidation de quinzaine s'est effectuée dans d'excellentes conditions.

Pour fixer les idées, comparons les cours actuellement pratiqués avec les plus hauts et les plus bas enregistrés depuis le début de l'année et nous constaterons que nous sommes, en ce moment, à peu près à égale distance des cours extrêmes de 1933.

L'émotion causée par les risques de la crise bancaire américaine, les craintes émanant de l'accession d'Hitler au poste de chancelier et des difficultés suscitées par le déséquilibre de notre budget n'ont, en somme, pas réussi à provoquer une déchéance durable de notre marché. Nous remontons la pente et il suffirait de quelques bonnes nouvelles pour ranimer l'esprit d'initiative des spéculateurs et faire reprendre le chemin de la Bourse à l'énorme masse des capitalistes réfugiés dans l'inaction.

L'heure du réveil de tous les animateurs du marché ne tardera pas à sonner, car de nombreux indices semblent annoncer le retour à un état de choses plus normal. C'est ainsi, par exemple, que les statistiques de production industrielle font ressortir, pour la période d'octobre 1932 à février 1933, un redressement général, modéré, mais significatif par sa continuité, de l'activité générale du pays.

L'indice de base 100 correspondant à l'activité mensuelle moyenne de 1913, on a constaté que, durant les cinq mois envisagés, l'indice de production des industries métallurgiques s'est relevé de 71 à 79, celui des industries mécaniques de 94 à 101, celui des industries textiles de 67 à 71, le caoutchouc de 644 à 743 et les automobiles de 402 à 504. Enfin l'indice général de la production est passé d'octobre à février de 95 à 103.

Il serait évidemment téméraire d'affirmer d'après ces chiffres que la crise est finie et que nous entrons maintenant dans une nouvelle ère de prospérité définitive. Ces chiffres toutefois ont leur éloquence, car ils indiquent une tendance générale à l'amélioration de tout l'organisme économique. Lorsque cette tendance se sera plus nettement affirmée, nous n'aurons plus longtemps à attendre la guérison et le retour de la confiance.

L'horizon se dégage peu à peu des nuages noirs qui l'encombraient. Le baromètre tourne lentement au beau, on sent percer un peu partout une volonté très nette d'apaisement, de collaboration et d'assainissement. Les capitalistes doivent tenir compte de ces indices d'amélioraiton, et prendre sans tarder leurs dispositions pour profiter du mouvement boursier qui en sera l'inévitable conséquence.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

Petit Courrier

Abonné Caen. — 1° Rio Tinto : bénéfices de 1932, 58.515 contre 100.000 l'an dernier. Seules les actions de préférence toucheront un dividende.

2° Mines de Carmaux : les bénéfices seraient en très forte diminution.

3° Royal Dutch Shell : comme chaque année à pareille époque. Donnez-moi votre liste de valeurs, je l'étudierai avec le plus grand soin.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS

Siège Social: **47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (Ve)**

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris N. 45.079

LUTTE CONTRE LE MILDIOU

ADHÉSOL (Produit breveté)
pour rendre toutes les Bouillies mouillantes et adhérentes, permet Traitement direct et certain des grappes.

BOUILLIE DE MONTPELLIER. cuprique mouillante à l'ADHESOL. Titre 50 %, Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 % de cuivre métal.

LUTTE CONTRE LES INSECTES DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS

INSECTICIDE BALLARD à l'Arséniate de Plomb naissant et aux Arséniates d'Alumine (Procédé breveté).
Le plus actif — Le seul à efficacité prolongée à action durable.

Notice et Renseignements sur demande

Direction Technique: P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER.